

Lagana - Griechisches Fladenbrot mit Sesam



Fladenbrot auf griechische Art mit Sesam

2 Brote

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit: 2 Std

Backzeit: 15 min

ZUTATEN

Für den Teig:

350 ml lauwarmes Wasser

10 g frische Hefe

1 Prise Zucker

500 g Weizenmehl 550 oder 1050

12 g Salz

2 EL Olivenöl

Zum Bestreichen/Bestreuen

2 EL lauwarmes Wasser
1 EL Zucker
Sesamsamen zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Wasser, Hefe und Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. 15 Minuten quellen lassen.
2. Anschließend Mehl, Salz und Öl dazugeben und in der Küchenmaschine 3 Minuten auf Stufe 1 und weitere 5 Minuten auf Stufe 2 zu einem glatten Teig kneten, der sich vom Schüsselrand löst. Per Hand kneten geht natürlich auch, dann ca. 10 Minuten Knetzeit einrechnen.
3. Den Teig in eine geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 1 - 1,5 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen. Das Teigvolumen sollte sich verdoppelt haben.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
5. Nach der Ruhezeit den Teig aus der Schüssel nehmen und mit einem scharfen Messer einmal mittig teilen. Jedes Stück länglich ausrollen, so dass beide Brote nebeneinander auf das Backblech passen.
6. Wenn sich der Teig schlecht ausrollen lässt, einfach das Nudelholz etwas mit Mehl bestreuen.
7. Die beiden Teiglinge auf das Backblech legen.
8. In einer Schüssel das Wasser mit dem Zucker vermischen, die Laganas damit einstreichen und mit Sesam bestreuen.
9. Das Backblech für 20 Minuten mit einem Geschirrtuch abdecken.
10. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 220 °C vorheizen.
11. Nach der Stückgare mit den Fingerspitzen mehrmals in den Teig drücken.
12. Mit Olivenöl beträufeln und für 10-15 Minuten in der Ofenmitte backen.